

“Sudafrica... a tutto Pinotage”

Serata di Degustazione - Giovedì 30 Novembre 2017

Degustazione ad orario continuato dalle 19:00 alle 21:30

Serata **Open Wine** in Cantina, dedicata allo strepitoso **vitigno autoctono Sudafricano, il Pinotage**. Questo vitigno nasce nel 1924 da un incrocio tra Pinot Noir e Hermitage. Il Pinotage



ha una resa molto generosa, che produce un vino rosso **particolarmente aromatico ed elegante**. Spesso si trova in uvaggi associato al Cabernet Sauvignon, ma da il meglio di se in **purezza**. I rossi ad alto contenuto zuccherino ed acido hanno un **carattere maschile**, sono molto **corposi e si prestano all'invecchiamento**. **Fabio Albani**, importatore e titolare dell'Azienda Afriwines, ci darà l'occasione di poter degustare una selezione **dei migliori Pinotage** del fantastico territorio Sudafricano.

Vini Rossi in degustazione con formula Open Wine:

- Pinotage 2015 - *Cantina Ayama*
- Pinotage 2015 - *Cantina Cape Dreams*
- Pinotage Reserve 2016 - *Cantina Diemersdal*
- Vintage Selection 2015 - *Cantina Spier*
- Pinotage 2013 - *Cantina Whalehaven*
- Pinotage Coffee Chocolate 2016 - *Cantina Diemersfontein*
- Cape Style Blend 2012 - *Cantina Idiom*

Menu

- Tagliere con salame nostrano tagliato a coltello, coppa piacentina, mortadella al pistacchio, pecorino sardo stagionato e grana padano dop.
- Frisella con dadolata di pomodori datterini, olio evo e basilico fresco.
- Fusilli al ragù di manzo.
- Morbido al mascarpone con salsa al caramello e crumble di biscotto.

Menu per celiaci e vegetariani (solo a richiesta su prenotazione)

Prezzo: Tessera personale **Degustatore senza limite di calici: 28,00 €**

Enoteca: Durante l'evento tutte le **etichette** di vino del Sud Africa saranno acquistabili a **prezzi scontati**.

Posti limitati, ricordatevi di prenotare il tavolo anche online www.cantinacarducci.it